

# BEYROUTH KITCHEN





Vous avez votre Liban avec son dilemme. J'ai mon Liban avec sa beauté.

Vous avez votre Liban avec tous les conflits qui y sévissent. J'ai mon Liban avec les rêves qui y vivent.

Vous avez votre Liban, acceptez-le. J'ai mon Liban et je n'accepte rien d'autre que l'abstrait absolu.

Votre Liban est un nœud politique que les années tentent de défaire. Mon Liban est fait de collines qui s'élèvent

avec prestance et magnificence vers le ciel azuré.

Votre Liban est un problème international tiraillé par les ombres de la nuit. Mon Liban est fait de vallées silencieuses et mystérieuses dont les versants recueillent le son des carillons et le frisson des ruisseaux.

Votre Liban est un champ clos où se débattent des hommes venus de l'Ouest et d'autres du Sud.

Mon Liban est une prière ailée qui volette le matin, lorsque les bergers mènent leurs troupeaux au pâturage, et qui : s'envole

le soir, quand les paysans reviennent de leurs champs et de leurs vignes.

Votre Liban est un gouvernement-pieuvre à nombreux tentacules. Mon Liban est un mont quiet et révéré, assis entre mers et plaines, tel un poète à mi-chemin entre Création et Eternité.

Votre Liban est une ruse qu'ourdit le renard lorsqu'il rencontre l'hyène et que celle-ci trame contre le loup.

Mon Liban est fait de souvenirs qui me renvoient les fredons des nymphettes dans les nuits de pleine lune, et les chansons des fillettes entre l'aire de battage et le pressoir à vin.

Votre Liban est un échiquier entre un chef religieux et un chef militaire. Mon Liban est un temple que je visite dans mon esprit, lorsque mon regard se lasse du visage de cette civilisation qui marche sur des roues.

## GIBRAN KHALIL GIBRAN

# BEYROUTH KITCHEN

## MEZZÉS FROIDS

### Hommous — 9.00

Purée de pois chiches et de tahini avec de l'huile d'olive

### Moutabal — 9.00

Caviar d'aubergines, Tahini

### Taboulé — 9.00

Salade Libanaise à base de persil, tomates et blé

### Labné — 9.00

Fromage blanc Libanais servi avec du thym et de l'huile d'olive

### Moujadara — 9.00

Riz mélangé avec des Lentilles

### Hommous Beyrouthy — 10.90

Pois chiche citronnés, tomate, persil, citron, huile d'olive

### Mousakaa — 12.00

Mélange d'aubergines, tomates et oignons cuits

### Fattouche — 12.00

Salade de crudités avec du pain frit

## MEZZÉS CHAUDS

### Batata Spéciale — 10.00

Frites mélangées à une sauce citronnée à piment et coriandre

### Falafel (4 pièces) — 10.00

Boulette croquante composée d'un mélange de pois chiches,Ail,Persil et des épices

### Rikakat Fromage (3 pièces) — 12.00

Feuille de brick roulée, fourée au fromage(emmental,feta) et du persil

### Warak énab (5 pièces) — 10.00

Feuilles de vigne fourée au riz

### Rikakat à la viande (3 pièces) — 12.00

Feuille de brick roulée, fourée de la viande hachée(boeuf)

### Foul Moudammas — 13.90

Fèves cuites, ail, citron, l'huile d'olive et des tomates

### Rikakat au légumes (3 pièces) — 12.00

Feuille de brick roulée, fourée de l'oignon, epinard , poirot et du céleris

### Loubieh — 9.00

Haricots verts avec de l'ail, coriandre et de l'huile d'olive

### Hommous lahmé — 14.50

Purée de pois chiches et de tahini avec de l'huile d'olive accompagné avec la viande hachée en top

### Boulettes kebbées (4 pièces) — 13.00

Boulettes libanaises de viande hachée et boulghour, farcies d'un mélange parfumé de viande, oignons et épices



**BEYROUTH KITCHEN**

**ASSIETTES MENU**

**Assiette de dégustation végétarienne—**

**23.90**

Hommous,Moutabal,Fattouche,Warak énab et Falafel

**Assiette Shawarma Poulet—**

**24.90**

Fines tranches de poulet marinées aux épices libanaises, rôties à la broche et servies avec sauce à l'ail, accompagné par du Fattouche,Hommous,Riz

**Assiette de Kebbée—**

**25.90**

Boulettes libanaises de viande hachée et boulghour, farcies d'un mélange parfumé de viande, oignons et épices accompagné par du Fattouche hommous et des Frites

**Assiette de Kefta—**

**25.90**

Brochettes libanaises de viande hachée assaisonnée avec persil, oignons et épices accompagné par du Fattouche,Hommous,Riz

**Assiette Mixte—**

**27.00**

Shawarma Poulet et Kefta accompagné par du Fattouche,Hommous,Riz

**Menu enfant(-13 ans)—**

**16.90**

Shawarma Poulet ou Kefta+Frites ou Riz+un verre de jus(Pomme,Orange,Ananas)+ Boule de glace

**MENU PLANCHES**

**Planche pour 2 personnes—**

**26.00 par personnes**

8 Mezzées

Hommous,Moutabal,Moussakaa,Taboulé,Batata Spéciale,Falfel,Kefta et Shawarma Poulet

**Planche pour 3 personnes—**

**27.00 par personnes**

10 Mezzées

Hommous, Moutabal,  
Moussakaa,Taboulé,Moujadara,  
Batata Spéciale,Falafel,Kefta,Shawarma Poulet et  
Rikakat

**Planche pour 4 personnes et plus—**

**28.00 par personnes**

12 Mezzées

Hommous,Moutabal,  
Moussakaa,Taboulé,Moujadara,Warak énab,  
Batata Spéciale,Falafel,Kefta,Shawarma Poulet,  
Rikakat et Kebbées

**SUPPLEMENT (1 pièce)**

**Rikakat — 3.50**

**Warak énab — 1.80**

**Falafel— 2.00**

**Kebbée— 3.00**

**Options planche végétarienne disponible**



**BEYROUTH KITCHEN**

**NOS VINS**

**Château Ksara Reserve du Couvent—31.00**

Cépages: Syrah 40%, Cab-Franc 30%, Cabernet Sauvignon 30%. VOL 13.5%. 750ml

**Château Ksara Blanc de Blanc — 31.00**

Cépages: Sauvignon 55%, Chardonnay 25%, Semillon 20%. VOL 13%. 750ml

**Château Ksara Rosé, Sunset— 31.00**

Cépages: Cabernet-Franc 60%, Syrah 40%. VOL 13.5%. 750ml

**Verre de Ksara 150ml— 8.00**

**Château Héritage Plaisir du Vin— 28.00**

Cépages: Cabernet Sauvignon 50%, Cinsault 30%, Syrah 20%. VOL 13.5%. 750ml

**Château Héritage blanc de blanc— 28.00**

Cépages: Obeidy, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Muscat. VOL 13%. 750ml

**Château Héritage Rose d'une Nuit — 28.00**

Cépages: Sangiovese, Grenache, Carignan. VOL 13%. 750ml

**Verre du château Héritage 150ml — 7.50**

**BOISSONS**

**Alcolisées**

**Apéritif et Cocktails:**

Bierre Libanaise(Almaza) **330ml-6.00**

Verre de Arak- **6.00**

Carafe de Arak(50cl)-**26.00**

Ricard-**6.00**

Vodka-**7.90**

Kir cassis-**7.90**

Mojito-**7.90**

Cedre-**8.90**

get 27, Jus d'ananas, sirop de grenadine

Beyrouth-**8.90**

Jus D'orange, Vodka, Sirop de Fraise

Tyre-**8.90**

Jus de mange, vodka, martini

Apéritif maison-**7.90**

Prosecco, sirop de rose

**Digestifs :**

Cognac Libanais(Brandy)-**12.90**

Chartreuse-**11.90**

Whiskey-**7.90**

Rum -**7.90**

Get 27-**7.90**

**Froides**

Coca

Coca 0

Sprite

Oranigna

Fanta

Oasis

Ice Tea

Shweppes

**33cl—4 .00**

Jus De Fruit

Pomme-Orange-Ananas- Mangue-Tomates

Sirops

**15cl—5 .00**

Ayran

Citronade Maison

Diabolo

**6 .00**

Eau Gazeuse

Eau Minéral

**1L—6.00**

**Chaudes**

Thé à la menthe

**-3.00**

Thé Infusion

**-4.50**

Thé Vert

**-3.00**

Thé Noir

**-3.00**

Café Espresso

**-3.00**

Décafeine

**-3.00**

Café Long

**-3.00**

Café Noisette

**-3.50**

Café Blanc

**-2.00**

Café Libanais

**-4.50**

**BEYROUTH KITCHEN**

**DESSERTS**

**Assortiment De Dessert— 14.90**

3 pièces de baklawa, 2 pièces de Halawa(à la base de sézame), une boule de glace et de la barbe à papa

**Sfouf— 12.90**

Gâteau libanais à la semoule et au curcuma, léger et parfumé accompagné par une boule de glace.

**Mouhalabieh—10.00**

Un Flan Libanais, parfumé à la fleur d'oranger et parsemé de pistaches concassées.

**Café ou Thé Gourmand— 6.90**

Servi avec 2 pièces de pâtisserie

**Baklawa (4 pièces)— 10.00**

Pâte à filou garnie de pistaches

**Boule De Glace— 3.00**